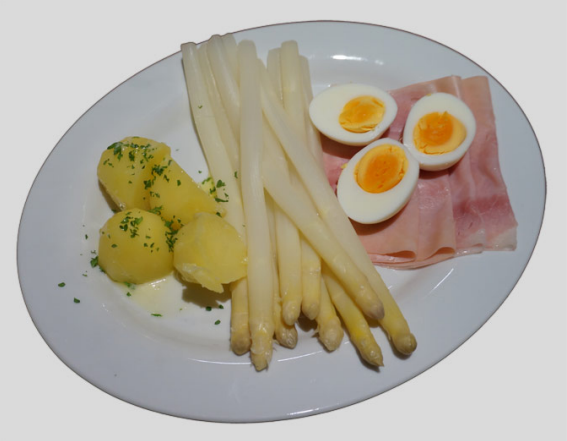


Asperge op Limburgse wijze

Datum:	12-05-2014
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4 kg asperges
- 1,5 kg nieuwe aardappelen
- 375 g boter
- 16 hardgekookte eieren
- 2 eetl. gesnipperde peterselie
- 24 plakken gekookte ham
- zout

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen. Kook ze in ruim kokend water met zout gaar.
Kook de asperges in ruim kokend water met zout in ca. 15-30 minuten (afhankelijk van de dikte) gaar. Prik met een vork in het onderste deel om te voelen of de asperges gaar zijn.
Smelt intussen de boter zonder hem te laten kleuren.
Pel de eieren en halveer ze. Vouw de plakken ham dubbel en leg ze met z’n vieren dakpansgewijs op elkaar.
Drapeer de asperges midden op het bord. Leg aan de linkerkant de aardappels neer. En leg aan de rechterkant de ham met de eieren neer. Geef de warme gesmolten boter erbij.